
Acridophagie

G. Camps



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/819>

DOI : [10.4000/encyclopedieberbere.819](https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.819)

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 novembre 1984

Pagination : 111-112

ISBN : 2-85744-201-7

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

G. Camps, « Acridophagie », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 1 | 1984, document A45, mis en ligne le 01 décembre 2012, consulté le 05 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/819> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.819>

Ce document a été généré automatiquement le 5 octobre 2020.

© Tous droits réservés

Acridophagie

G. Camps

- 1 Fléau dans les pays agricoles de part et d'autre du Tropique, le criquet pèlerin (*Schistocerca gregaria*) est souvent considéré comme une manne en zone désertique. La sauterelle est en effet un mets très ancien dans toutes les régions arides chaudes, en particulier au Sahara.
- 2 Le témoignage le plus ancien est la curieuse structure mise au jour dans le vaste abri de T-in Hanakaten (Tassili n'Ajjer) ; dans l'une des couches néolithiques de ce célèbre gisement il fut reconnu des pierres plates déposées sur un épais lit de charbon, des débris très reconnaissables de sauterelles étaient attachés à ces dalles, ce qui a fait penser qu'il pouvait s'agir d'un aire de grillage de ces insectes.
- 3 Hérodote (IV, 172) dit que les Nasamons faisaient sécher les sauterelles au soleil et qu'ils les consommaient en les arrosant de lait. Le procédé subsiste sans changement aujourd'hui mais Hérodote oublia de dire qu'avant d'être séchées les sauterelles devaient être cuites. D'autres auteurs mentionnent cette consommation de sauterelles chez les Libyens (Dioscoride, II, 52) ou chez les Ethiopiens. Diodore de Sicile (III, 29) décrit, dans le désert nubien les « Acridophages » qui passent pour se nourrir exclusivement de ces insectes qu'ils capturent en allumant des feux de brousse et qu'ils conservent en énormes quantités après les avoir salés. Au Sahara l'acridophagie ne devait pas être pratiquée par les seuls Nasamons mais par tous les nomades. Traditionnellement la sauterelle entre dans le menu de celui qui se retire au Désert : Jean-Baptiste se nourrissait de sauterelles et de miel sauvage (Mathieu ; 3, 4).
- 4 La tradition se maintient au Moyen Age et dans les Temps modernes ; Ibn Battouta, au XIV^e siècle, nous montre les « chasseurs » se levant avant le soleil pour profiter de l'engourdissement des sauterelles. Jean-Léon l'Africain affirme que les Nomades du Désert considèrent comme un heureux accident l'arrivée des sauterelles, qu'ils réduisent en poudre avant de les consommer (Edit. A. Epaulard, p. 573).
- 5 De nos jours l'arrivée si spectaculaire des vols de sauterelles a été maintes fois décrite. Au désespoir des fellahs du Tell s'oppose la satisfaction des Sahariens. Les plus gros dégâts dans les cultures sont l'œuvre des criquets, or les pontes ont rarement lieu au désert. La capture se fait soit durant la nuit soit au petit matin. Hommes, femmes,

enfants vont d'arbre en buisson, secouant les branches et recueillant les sauterelles encore engourdis dans de grands sacs ou tout autres récipients. Selon M. Gast, il arriverait que des arbres particulièrement chargés soient enflammés ; les insectes ramassés sur le sol sont alors tout prêts à être consommés ; on retrouve ici le procédé décrit par Diodore de Sicile chez les Ethiopiens acridophages.

- 6 Les hommes ne sont pas seuls à profiter de cette étrange manne, presque tous les animaux du désert, lézards, fennecs, renards, mais aussi chameaux, ânes, chèvres, poules consomment ces insectes morts ou vifs.
- 7 Les sauterelles recueillies sont soit bouillies, soit grillées sur la braise, soit cuites dans la cendre. En Ahaggar, on les fait griller plutôt que bouillir. Quand on les consomme fraîches, on leur arrache la tête, les ailes et les pattes, mais pour les conserver, les Touaregs réduisent les corps entiers en poudre dans de grands mortiers. Cette farine de sauterelle peut être conservée quelques semaines dans des sacs de peau. On y ajoute un peu de lait au moment de la consommation.
- 8 L'efficacité de la lutte anti-acridienne a considérablement réduit les vols de sauterelles au Sahara aussi l'acridophagie, forme accidentelle d'alimentation, qui n'en remonte pas moins à l'origine des temps, est en voie de disparition.

BIBLIOGRAPHIE

BERTHOLON L. et CHANTRE E. *Recherches anthropologiques dans la Berbérie orientale (Tripolitaine, Tunisie, Algérie)*, Lyon, A. Rey ; 1913, t. I, p. 537.

CHAKER S., GAST M., CLAUDOT H. *Textes touaregs en prose de Ch. de Foucault et A. de Calassanti-Motilinsky*, texte « sauterelle », Edisud, Aix-en Provence, 1984.

GAST M. *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnologique*, Paris, A.M.G., 1968, p. 251-252.

LETHIELLEUX J. *Le Fezzan, ses jardins, ses palmiers*. I.B.L.A., Tunis, 1948, p. 142.

LHOTE H. *La chasse chez les Touaregs*. Paris, Amiot-Dumont, 1951, p. 172-174.

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Sahel